

ПІДХОДИ ДО ВІДОБРАЖЕННЯ ВИТРАТ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство — це вид діяльності, який характеризується широким спектром організаційних і технологічних особливостей, які мають значний вплив на синтетичний та аналітичний облік, що перш за все виражається у виборі підходу до відображення витрат.

Вітчизняними нормативними документами визначаються два підходи: торговельний і виробничий.

Торговельний підхід передбачає облік сировини та товарів на рахунку 28 «Товари», що суперечить Інструкції про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій № 291 у частині відображення придбаної сировини. Сировина не відповідає основному критерію визначення товару: придбання для перепродажу споживачам без видозмінення.

За виробничим підходом облік сировини та товарів ведеться на рахунках 20 «Виробничі запаси» та 28 «Товари» відповідно. Даний підхід є методично правильним і не суперечить нормативно-правовим актам, проте є трудомісткішим, з чого випливає недоцільність його використання на підприємствах з простим технологічним циклом — барах, буфетах та ін.

В економічній літературі зустрічаються підходи, згідно з якими авторами пропонується організувати облік витрат таким чином. Так, Г.С. Дергільова [1] витрати на виробництво власної продукції підприємств ресторанного господарства рекомендує відображати: 1) прямі матеріальні витрати, які можна безпосередньо віднести до конкретного об'єкта виготовленої продукції — на субрахунок 231 «Прямі матеріальні витрати»; 2) витрати, що відносяться до виробництва всієї виробленої продукції — на субрахунок 232 «Інші виробничі витрати». При цьому виробничі витрати, зібрані на субрахунок 232 «Інші виробничі витрати» наприкінці звітної періоду, списувати безпосередньо на собівартість реалізованої продукції. Даний підхід дозволяє акумулювати інформацію про витрати на виробництво власної продукції підприємств ресторанного господарства.

Узагальнюючи перераховані підходи І.В. Десяткіна пропонує методикау обліку витрат, в основу якої покладено види закладів ресторанного господарства залежно від складності виробничого процесу:

- підприємствам, на яких сировина та напівфабрикати проходять простий технологічний процес (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення) застосовувати підхід, який базується на невикористанні рахунку 23 «Виробництво». Дана методика надає змогу підприємствам самостійно обирати підхід до обліку відповідно до специфіки свого виробництва для економії часу та трудозатрат. Проте дана група підприємств за таким підходом втрачає відношення до ресторанного господарства, внаслідок не відображення виробничої складової діяльності, перетворюючись на торговельні організації.

Для уникнення даної ситуації пропонуємо використовувати рахунок 23 «Виробництво» з подальшим його списанням на собівартість реалізованої продукції, бо на підприємствах немає незавершеного виробництва.

- підприємствам, які здійснюють складний технологічний процес використовувати виробничий підхід, в основу якого покладено поділ витрат на витрати виробництва та витрати обігу. Витрати виробництва — витрати, пов'язані з виробничим процесом, які обліковуються на рахунках 23 «Виробництво» та 91 «Загальновиробничі витрати». Витрати обігу — витрати, пов'язані з обігом (придбання, реалізація) готової продукції та купівельних товарів, доповнені витратами на декорування страв та оздоблення приміщень закладів ресторанного господарства, які обліковуються на рахунку 93 «Витрати на збут» [2]. Даний поділ витрат охоплює важливу складову діяльності підприємств ресторанного господарства: організація споживання продуктів харчування лише у частині витрат на декорування залів і не відображає їх широкий спектр. При цьому підхід не надає методикау відображення даних витрат на рахунках бухгалтерського обліку для прийняття ефективних управлінських рішень.

З метою удосконалення даного підходу пропонуємо в основу покласти поділ витрат за складовими діяльності підприємств ресторанного господарства на витрати виробництва, витрати реалізації та витрати організації споживання продуктів харчування. Для даних витрат рекомендуємо виділити окремий рахунок, наприклад, 99 «Витрати на організацію споживання», що забезпечить більш ефективне ведення обліку, контролю та аналізу витрат підприємств ресторанного господарства та надасть змогу

керівникам приймати вчасні управлінські рішення. За дебетом даного рахунку обліковуватимуться витрати на організацію споживання, за кредитом — списання їх на фінансовий результат. Для аналітичного групування вбачаємо за необхідне вести рахунок 99 у розрізі елементів витрат: 99.1 — матеріальні витрати, 99.2 — витрати на оплату праці декораторів і робітників, які займаються розважанням клієнтів, 99.3 — відрахування від фонду оплати праці даних робітників, 99.4 — амортизація, 99.5 — інші витрати.

Наведений аналітичний поділ надасть змогу аналізувати та порівнювати дані витрати з витратами виробництва та витратами реалізації за однією ознакою, що забезпечить інформативність отриманих даних на належному рівні.

Список використаної літератури

1. *Дергільова Г.С.* Облік і аналіз прибутку підприємств громадського харчування : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.06.04 «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит» / Г.С. Дергільова. — Х., 2003. — 19 с.

2. *Десяткіна І.В.* Бухгалтерський облік і контроль витрат виробництва та обігу на підприємствах ресторанного господарства: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.09 «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності)» / І.В. Десяткіна. — Житомир, 2012. — 24 с.

УДК 657.372.1

Валентина Ходзицька,
к.е.н., доцент кафедри
обліку і оподаткування,
ДВНЗ «КНЕУ імені Вадима Гетьмана»

ОБЛІКОВІ АСПЕКТИ АНТИКРИЗОВОГО РОЗВИТКУ ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

В сучасних умовах невизначеності ринкових перетворень проблема антикризового менеджменту окремого суб'єкту господарювання набуває першочергового значення. Західний вектор інтеграції сприяє формуванню ефективної моделі ринкової економіки України. Більшість підприємств реального сектору еко-